

RINGKASAN

DHINI NUGRAHENI. Pengawasan Mutu Produk Akhir Minuman Kopi *Ready to Drink* (RTD) di PT. Gambino Artisan Prima Jakarta Pusat (*Quality Control of Coffee Ready to Drink (RTD) Final Product at PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat*), dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Minuman kopi RTD ini adalah minuman yang terbuat dari campuran ekstrak kopi dan atau tanpa penambahan bahan campuran lainnya yang dikemas secara hermetis. PT Gambino Artisan Prima adalah salah satu perusahaan pangan yang memproduksi minuman kopi *ready to drink*. PT Gambino Artisan Prima menetapkan standar mutu produk agar menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan keinginan konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan adanya pengawasan mutu terhadap produk. PT Gambino Artisan Prima melakukan pengawasan mutu atau *Quality Control* terhadap beberapa parameter produk diantaranya adalah pengawasan mutu terhadap nilai pH, suhu, TDS (*Total Dissolved Solid*), dan brix produk akhir. Tujuan dilakukan kegiatan PKL di perusahaan ini adalah untuk menguji terkendali atau tidak nilai pH, suhu, TDS, dan brix produk akhir minuman kopi *ready to drink* dan melakukan analisis terhadap faktor yang memungkinkan menjadi penyebab ketidakterkendalian tersebut.

Metode pengumpulan data selama PKL dilakukan dengan melakukan pengecekan langsung terhadap parameter produk yaitu pH, suhu, TDS, dan brix produk akhir minuman kopi *ready to drink* di PT GAP. Kemudian pengolahan data dilakukan dengan beberapa *tools* pada *seven tools* yaitu *control chart* dengan aplikasi berupa IBM SPSS Statistic 22 dan untuk analisis faktor-faktor yang mungkin menjadi penyebab ketidakterkendalian data dengan menggunakan *fishbone diagram* atau diagram sebab-akibat.

Berdasarkan data pengawasan mutu yang diperoleh, data suhu, pH, dan brix produk sudah sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan perusahaan sedangkan data TDS terdapat hasil yang belum memenuhi spesifikasi. Hasil pengolahan data dengan *control chart* menunjukkan bahwa data *quality control* terhadap parameter suhu merupakan data yang terkendali sedangkan data *quality control* untuk parameter pH, TDS, dan brix produk akhir minuman kopi *ready to drink* termasuk ke dalam data yang tidak terkendali. Ketidakterkendalian tersebut disebabkan oleh adanya *special cause* sehingga dilakukan analisis penyebab ketidakterkendalian tersebut. Hasil analisis faktor penyebab yang diperoleh dengan menggunakan diagram sebab-akibat adalah sebagai berikut, faktor yang menjadi penyebab tidak terkendali parameter pH adalah bahan baku biji kopi dan metode *brewing*. Faktor yang menjadi penyebab tidak terkendali parameter TDS diantaranya adalah proses *grinding* dan proses *mixing*, produktifitas pekerja menurun, dan alat ukur TDS. Serta faktor yang menjadi penyebab tidak terkendali parameter brix adalah pengecekan brix tidak dilakukan beberapa kali ulangan dan pencahayaan yang kurang cukup pada ruang pengujian. Adanya faktor-faktor penyebab tersebut maka perusahaan perlu melakukan tindakan perbaikan dengan meningkatkan pengawasan yang berkaitan dengan proses produksi sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas baik.

Kata kunci : faktor, kopi, pengawasan mutu, *ready to drink* (RTD)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.